JURNAL ASTA
Abdi Masyarakat Kita
Vol. 06, No. 01, Januari 2026

PEMBUDIDAYAAN DAN PRODUK OLAHAN JAMUR TIRAM KELOMPOK WANITA TANI BAROKAH MANDIRI

Email : eka8382@gmail.com

Eka Siswanto Syamsul[1]
[1]STIKES Samarinda, Samarinda

Supomo[2]
[2]STIKES Samarinda, Samarinda

Ameliora Dwi Astani[3]
[3]STIKES Samarinda, Samarinda

Otong Asnawi[4]
[4]STIKES Samarinda, Samarinda

Wiranto[5]
[5]STIKES Samarinda, Samarinda

Nur Annisa Aisywarya [6]
[6]STIKES Samarinda, Samarinda

Article History:
Received: 2026-01-07
Revised: 2026-01-28
Accepted:2026-01-29

Abstract : *Oyster mushroom processed products as healthy food and consumed by the community cultivated from the harvest of the Barokah Mandiri Women Farmers Group through a group of housewives in the Muara Jawa Tengah sub-district, Kutai Kartanegara district. The problem of the partner, namely the Barokah Mandiri Women Farmers Group, is the lack of knowledge and information from the community about Oyster Mushroom processing with various variants that are not widely known in terms of how and what form of oyster mushroom processed products such as mushroom chips, mushroom floss, and mushroom nuggets. The purpose community service from Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Samarinda (STIKSAM) is to provide added value to the Oyster Mushroom as a home business opportunity because it has a fairly high nutritional content that can be processed into various delicious foods. The methods used are (1) training/training in oyster mushroom cultivation; (2) Continuous education; (3) awareness; (4) digital marketing. The results obtained from the implementation of this community service are emphasized program outputs that can be in the form of processed mushroom food products (chips, floss and nuggets) produced by partners as an indicator of the success of the program.*

Keywords : *oyster mushrooms, processed food products*

JURNAL ASTA
Abdi Masyarakat Kita
Vol. 06, No. 01, Januari 2026

Riwayat Artikel :
Diajukan : 07-01-2026
Diperbaiki : 28-01-2026
Diterima : 29-01-2026

Abstrak : Produk olahan jamur tiram sebagai makanan sehat dan dikonsumsi oleh masyarakat yang dibudidayakan dari hasil panen Kelompok Wanita Tani Barokah Mandiri melalui kelompok ibu-ibu rumah tangga di wilayah kelurahan muara jawa tengah, kabupaten Kutai Kartanegara, Kaltim. Permasalahan mitra yaitu Kelompok Wanita Tani Barokah Mandiri adalah kurangnya pengetahuan dan informasi masyarakat tentang olahan Jamur Tiram dengan berbagai macam varian belum banyak diketahui dalam hal bagaimana cara dan bentuk produk olahan jamur tiram seperti kripik jamur, abon jamur, dan nuget jamur. Tujuan dilakukan pengabdian oleh Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Samarinda (STIKSAM) adalah memberikan value added Jamur Tiram tersebut di jadikan sebagai peluang usaha rumah tangga dikarenakan memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yang bisa diolah menjadi aneka makanan lezat. Metode yang digunakan (1) training/ pelatihan budidaya jamur tiram; (2) Pendidikan berkelanjutan terkait pangan olahan; (3) penyadaran/peningkatan pemahaman terhadap suatu masalah produksi; (4) digital marketing. Hasil yang diperoleh dari pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah ditekankan luaran program yang dapat berupa produk pangan olahan jamur (kripik, abon dan nugget) yang dihasilkan mitra sebagai indikator keberhasilan program.

Kata kunci : jamur tiram, produk olahan pangan

Pendahuluan

Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dikenal sebagai bahan pangan dengan nilai gizi yang cukup tinggi (Widyastuti, 2019). Selain dikonsumsi secara langsung, jamur ini memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai bentuk makanan ringan yang digemari oleh semua kalangan, mulai dari anak muda hingga orang dewasa. Beberapa contoh olahan populer di antaranya adalah sate jamur, abon jamur, nugget jamur, sempol jamur, dan bakso jamur. Keunggulan dari produk-produk olahan ini adalah daya simpannya yang lama (awet) serta nilai ekonomis yang tinggi, menjadikannya peluang usaha yang menjanjikan.

Dari segi kesehatan, Jamur Tiram mengandung Asam Folat yang merupakan bagian dari vitamin B-Kompleks. Kandungan ini memberikan berbagai manfaat, salah satunya adalah menurunkan kadar kolesterol, selain juga untuk pengobatan masalah kekurangan gizi (Aini dkk, 2019; Ahmad, 2015). Manfaat kesehatan ini turut mendorong meningkatnya minat masyarakat untuk mengonsumsi jamur tiram, yang pada akhirnya meningkatkan permintaan pasar. Kondisi ini menjadikan budidaya jamur tiram sebagai kegiatan ekonomi yang menarik untuk dikembangkan (Widyastuti, 2019).

Peningkatan permintaan ini dimanfaatkan oleh kelompok wanita tani, salah satunya adalah "Kelompok Wanita Tani Barokah Mandiri" yang berperan dalam menjaga kontinuitas produksi. Pada tahun 2020, dipimpin oleh Ismawati dan kawan-kawannya yang bertempat di Jl. Darussalam Handil 6, RT 6 Kelurahan Muara Jawa Tengah, Kecamatan Muara Jawa, Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur, tertarik untuk mengelola hasil panen jamur tiram. Semangat mereka berhasil menarik minat ibu-ibu lainnya untuk bergabung.

Pada awalnya, prospek usaha berfokus pada budidaya Jamur Tiram dengan media serbuk gergaji kayu dan teknik pembiakan menggunakan baglog (Sari dkk, 2021; Saryati, 2017). Salah satunya adalah Rumah jamur Tiram yang didirikan Kelompok Wanita Tani (KWT) Barokah mandiri dengan tujuan utama untuk membantu meningkatkan perekonomian warga sekitar perumahan, menunjukkan perkembangan dan diversifikasi dari usaha awal ini. Namun kendala utama pengolahan produk olahan dan pemasaran yang terbatas.



Gambar 1. Tempat Pembudidayaan Jamur Tiram pada Baglog

Metode

Program pengabdian masyarakat (Abdimas) oleh Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Samarinda (STIKSAM) dengan pendanaan Hibah pengabdian masyarakat Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi ini dirancang sebagai upaya pemberdayaan melalui budidaya jamur tiram. Program ini bertujuan menciptakan kesetaraan, kemitraan, dan kebersamaan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Kelurahan Muara Jawa Tengah, Kecamatan Muara Jawa, Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. Sasaran utamanya adalah memberdayakan KWT dengan memanfaatkan peluang usaha dari jamur tiram untuk menambah penghasilan keluarga. Pendekatan yang digunakan meliputi transfer pengetahuan, praktik langsung, serta diskusi dan difusi teknologi.



Gambar.2 Pelatihan Budidaya Jamur Tiram

Kegiatan dilaksanakan dengan dua fokus utama, yaitu terlibat langsung dalam pembudidayaan jamur tiram dan pengolahannya menjadi produk makanan yang sehat serta lezat. Untuk memastikan keberlanjutan, dilakukan pendampingan pasca-praktik lapangan. Tujuan pendampingan ini adalah untuk memantau perkembangan dan memastikan para peserta telah mandiri, sebagaimana yang telah dilatih sebelumnya.

Tim pendamping yang terdiri dari tiga orang dosen STIKSAM terlibat secara langsung dalam seluruh proses budidaya. Mereka tidak hanya mempelajari tetapi juga mengontrol pertumbuhan jamur. Untuk mengumpulkan data dan menganalisis setiap permasalahan yang muncul selama proses, dilakukan metode wawancara, dialog, dan diskusi intensif dengan para peserta. Pendampingan juga diberikan pada fase kritis, seperti penentuan waktu panen yang tepat dan penanganan pasca panen, serta evaluasi pengolahan produk olahan.

Budidaya jamur tiram memang cocok untuk iklim tropis, namun memiliki tingkat kesulitan yang bervariasi. Daerah dengan kelembapan tinggi akan lebih mudah untuk menumbuhkan jamur (Mattila dkk, 2001), sedangkan kondisi Kalimantan Timur yang cenderung panas memerlukan usaha ekstra. Bagi Kelompok Wanita Tani Barokah Mandiri,

kondisi ini menjadi tantangan tersendiri yang berhasil mereka atasi dengan hasil yang positif.

Kegiatan budidaya diawali dengan persiapan media tanam dan aplikasi bibit. Bahan baku utama yang digunakan adalah 150 kg serbuk gergaji kayu sengon, 15 kg bekatul padi, ½ kg kapur, ½ kg gips, glukosa/gula secukupnya, dan bibit jamur. Alat-alat yang digunakan relatif sederhana, yaitu cangkul dan sekop untuk mencampur bahan, serta kantong plastik berukuran 1 kg sebagai wadah media tanam.

Proses budidaya dimulai dengan pengomposan**,** di mana semua bahan (kecuali gips) dicampur merata dan didiamkan selama 5 hari. Selanjutnya adalah pembungkusan, di mana media dimasukkan ke dalam plastik hingga padat dan diletakkan dalam posisi terbalik. Tahap sterilisasi dilakukan dengan merebus media dalam plastik tahan panas selama 5-7 jam pada suhu 80-95°C. Setelah dingin, inokulasi (pemasukan bibit) dilakukan di bagian atas media dalam waktu kurang dari 24 jam pasca-sterilisasi. Media kemudian disimpan di ruangan terkontrol dengan suhu 24-28°C dan kelembapan 80-94% selama 6-8 minggu hingga miselium tumbuh sempurna. Pemanenan pertama dapat dilakukan sekitar seminggu setelah pembukaan baglog dan dapat berulang hingga 4-6 kali dalam periode 2-3 bulan (Sari dkk, 2021; Saryati, 2017).

Pada Kegiatan Tahap Kedua adalah Proses olahan Jamur Tiram menjadi makanan lezat. Olahan Jamur Tiram yang menjadi produk unggulan ibu-ibu KWT yaitu kripik jamur, abon jamur dan nugget jamur, selain mudah untuk membuatnya makanan ini sangat disukai oleh masyarakat pada umumnya.



Gambar. 3. Pelatihan Pembuatan Produk olahan jamur Tiram

Tabel 1: Bahan dan bumbu pangan olahan jamur tiram (kripik, abon dan nugget)

Kripik jamur	Abon Jamur	Nugget Jamur
Bahan: Jamur tiram (200 gram) **Bahan Tepung:** Tepung terigu (100 gram) Tepung maizena (50 gram) Tepung beras (50 gram) Garam (1 sdt) ketumbar bubuk (1 sdt) Lada bubuk (1/2 sdt) Baking soda (1/2 sdt, secukupnya) Kaldu bubuk Secukupnya **Bumbu halus:** Bawang putih 1-2 buah Garam 1 sdt Ketumbar bubuk 1 sdt Kaldu secukupnya Air 100 ml (Astuti dkk, 2019; Nurhayati dkk 2018)	**Bahan:** Jamur tiram (150 gram) Santan kental (50 ml) Minyak goreng (3 sdm) Merica bubuk (1 sdt) Daun salam (2 lembar) Serai (2 batang) Garam (1 sdt) Penyedap (1/2 sdt) Gula pasir (1 sdt) **Bumbu halus:** Lengkuas (200 gram) Kunyit (1 ruas jari) Cabai merah keriting (2 buah) Ketumbar bubuk (1 sdt) Bawang Merah (3 siung) Bawang Putih (2 siung) (Astuti dkk, 2019; Fatriani dkk 2019; Puspitasari dkk, 2017)	**Bahan:** Jamur tiram (250 gram) Wortel (50 gram) Telur (2 butir) Tepung terigu (50 gram) Tepung tapioka 25 gram) Kaldu bubuk secukupnya Minyak goreng (3 sdm) Garam (1 sdt) **Bumbu halus:** Merica (jika tidak ada lada bubuk) Bawang putih secukupnya Bawang merah secukupnya (Giri dkk, 2020; Purnomo dkk, 2018)

Hasil dan Diskusi

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh ibu-ibu KWT Barokah Mandiri di Rumah Jamur Tiram Jl. Darussalam Handil 6, RT 6 Kelurahan Muara Jawa Tengah Kecamatan Muara Jawa, Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur berjalan dengan sukses dan membawa hasil yang positif, dengan tetap mematuhi protokol kesehatan. Program ini berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan pangan bergizi bagi keluarga dan masyarakat. Pengenalan informasi serta pengetahuan mengenai budidaya dan pengolahan jamur tiram menggunakan media serbuk gergaji kayu sengon menjadi landasan bagi para ibu, tidak hanya sebagai pengatur konsumsi keluarga tetapi juga sebagai wadah untuk menciptakan usaha mandiri yang mendukung program pemerintah.

Keberhasilan kegiatan pengolahan jamur tiram ini juga sejalan dengan berbagai temuan penelitian di daerah lain, yang menunjukkan potensi besar dari komoditas ini (As dkk, 2021; Huda dkk, 2020; Novra dkk, 2019). Oleh karena itu, transfer informasi dan pengetahuan mengenai budidaya serta pengolahan jamur tiram putih merupakan sebuah solusi strategis. Program ini diharapkan dapat meningkatkan produktivitas dan pada akhirnya mendongkrak kesejahteraan KWT Barokah Mandiri.



Gambar 4. Hasil Olahan Produk Jamur Tiram setelah pelatihan

Dari segi sumber daya manusia, pengelolaan usaha ini didominasi sepenuhnya oleh kaum perempuan dari KWT Barokah Mandiri di daerah tersebut. Dominasi ini didasari pada

anggapan bahwa mereka lebih telaten dan teliti dalam pengerjaan. Ibu Ismawati bertindak sebagai ketua yang dibantu Lilis, S.Psi. dalam kelompok ini. Menariknya, tidak terdapat tenaga laki-laki yang terlibat langsung dalam operasional, kecuali sebagai supir.

Dalam hal ketersediaan bahan baku, khususnya bibit jamur tiram, “Kelompok Wanita Tani Barokah Mandiri” menanam sendiri lewat baglog dan beberapa juga mendapatkan pasokan dari Dinas Pertanian melalui kelurahan.

Pelatihan pengolahan keripik, abon, dan nugget jamur tiram yang dilaksanakan oleh dosen dan mahasiswa STIKSAM bagi KWT Barokah Mandiri berhasil menciptakan nilai tambah ekonomis yang signifikan dari hasil panen. Sebelumnya, jamur tiram yang dijual dalam bentuk segat memiliki umur simpan yang pendek dan rentan terhadap fluktuasi harga. Melalui diversifikasi produk olahan, kelompok wanita tani ini tidak hanya mampu mengatasi masalah kelebihan produksi dan kerusakan komoditi, tetapi juga memperluas pasar dan meningkatkan margin keuntungan. Produk-produk seperti keripik dan abon memiliki daya tahan yang lebih lama, sehingga dapat dijual kapan saja, bahkan menjadi oleh-oleh khas yang potensial, sedangkan nugget jamur membuka peluang untuk memasuki segmen pasar makanan beku yang sehat.



Gambar 5. Hasil Olahan Produk Jamur Tiram setelah pelatihan Bersama KWT Barokah Mandiri

Di samping aspek ekonomi, pelatihan ini juga memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas dan pengetahuan anggota KWT mengenai prinsip-prinsip pengolahan pangan yang baik dan higienis. Para anggota tidak hanya diajarkan resep, tetapi juga memahami pentingnya sanitasi, pengemasan yang menarik, dan pelabelan yang informatif untuk memenuhi standar keamanan pangan. Pengetahuan ini menjadi modal berharga bagi keberlanjutan usaha, karena produk yang dihasilkan tidak hanya lezat tetapi juga aman untuk dikonsumsi. Selain itu, keterlibatan langsung dalam proses produksi dari awal hingga akhir membangun rasa percaya diri dan kemandirian kelompok dalam mengelola usahanya.

Keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat ini juga menunjukkan efektivitas model kolaborasi antara perguruan tinggi (STIKSAM) dengan kelompok masyarakat (KWT) dalam menerapkan ilmu pengetahuan untuk memecahkan masalah riil. Dosen dan mahasiswa berperan sebagai fasilitator yang mentransfer ilmu dan teknologi tepat guna, sekaligus mendapatkan pengalaman empiris yang memperkaya wawasan akademis mereka. Sinergi ini menciptakan hubungan yang saling menguntungkan dan berkelanjutan, di mana inovasi dari kampus dapat diimplementasikan langsung di lapangan, sementara umpan balik dari masyarakat dapat menjadi bahan kajian untuk pengembangan penelitian dan kurikulum yang lebih relevan dengan kebutuhan industri pangan lokal.

Untuk pemasaran yang umum adalah menjual langsung jamur tiram, namun setealah pelatihan hasil olahan, baik dalam bentuk siap saji maupun beku (frozen), setiap anggota UMKM menerapkan strategi yang beragam. Metode yang umum digunakan adalah pemasaran digital melalui platform media sosial seperti WhatsApp dan Instagram untuk menawarkan produk kepada jaringan pertemanan dan kerabat (Rahayu dkk, 2018; Ramdhan dkk, 2019). Selain itu, mereka juga menjual produk secara langsung dengan menitipkannya di sentra-sentra UMKM atau berpartisipasi dalam acara-acara yang diselenggarakan pemerintah kabupaten/ kota, maupun Provinsi Kalimantan Timur.

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat, permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra UMKM "Kelompok Wanita Tani Barokah Mandiri" telah berhasil diatasi. Permasalahan tersebut adalah kurangnya pengetahuan dan informasi masyarakat mengenai berbagai

macam varian olahan dari Jamur Tiram, khususnya mengenai metode pengolahan dan bentuk produk akhirnya. Melalui program ini, cara pembuatan serta diversifikasi produk olahan seperti kripik jamur, abon jamur dan nugget jamur telah berhasil diperkenalkan dan disosialisasikan. Dengan demikian, kendala utama mitra dalam mengembangkan usaha berbasis jamur tiram dapat terselesaikan.

Ucapan Terimakasih

Terimakasih disampaikan atas Hibah pengabdian masyarakat kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Nomer kontrak induk 128/C3/DT.05.00/PM/2025 28 Mei 2025, LLDIKTI XI Kalimantan nomer kontrak: 109/LL11/KM/2025 tanggal 2 Juni 2025.

Daftar Pustaka

Ahmad, M., & Baba, W. N. (2015). *Textural and micro-structural properties of oyster ;mushroom (Pleurotus sajor-caju) as affected by different processing conditions.* In Engineering Interventions in Foods and Plants (pp. 145-156). CRC Press.

Aini, N., Yusuf, M., & Fibrianto, K. (2019). *Physicochemical and sensory characteristics of abon from oyster mushroom (Pleurotus ostreatus) with variations of frying oil and coconut milk concentration.* Current Research in Nutrition and Food Science Journal, 7(3), 662–672. https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.7.3.05

AS, W., & Ayu, C. (2021). *Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan agribisnis jamur tiram pada lahan pekarangan di Desa Karang Baru Lombok Timur.* Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram, 3(1), 1–8. https://doi.org/10.29303/amtpb.v3i1.70

Astuti, S. P., Sukarman, A., Putri, C. M., Juardi, M. R., & Hamdi, M. S. N. (2019). *Pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi produk (abon dan keripik) yang bergizi dan bernilai ekonomi tinggi sebagai upaya peningkatan pendapatan masyarakat di Desa Tanjung Gunung Kelurahan Gerung Selatan.* Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram, 1(2), 44–50. https://doi.org/10.29303/amtpb.v1i2.22

Fatriani, F., Nurminah, M., & Nainggolan, R. (2019). *Characteristics of nugget from oyster mushroom (Pleurotus ostreatus) and catfish (Pangasius hypophthalmus) with addition of*

tapioca flour. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 260(1), 012120. https://doi.org/10.1088/1755-1315/260/1/012120

Giri, A., & Sharma, R. K. (2020). *Edible mushrooms: Nutritional value and novel formulations for the development of functional foods. In A. M. Grumezescu & A. M. Holban (Eds.),* Functional and Preservative Properties of Phytochemicals (pp. 267–294). Academic Press. https://doi.org/10.1016/B978-0-12-818593-3.00008-4

Huda, N., Putri, W. D., & Dewi, R. (2020). *The effect of oyster mushroom (Pleurotus ostreatus) substitution on the physicochemical and sensory properties of chicken nugget.* Journal of Physics: Conference Series, 1477(5), 052016. https://doi.org/10.1088/1742-6596/1477/5/052016

Mattila, P., Könkö, K., Eurola, M., Pihlava, J. M., Astola, J., Vahteristo, L., ... & Piironen, V. (2001). *Contents of vitamins, mineral elements, and some phenolic compounds in cultivated mushrooms.* Journal of Agricultural and Food Chemistry, 49(5), 2343–2348. https://doi.org/10.1021/jf001525d

Nasution, J. (2016). Kandungan karbohidrat dan protein jamur tiram (Pleurotus ostreatus) pada media tanam serbuk kayu kemiri (Aleurites moluccana) dan serbuk kayu campuran. Jurnal Eksakta, 16(1), 1–10.

Novra, A., Andayani, J., & Sulaksana, I. (2019). Penguatan daya tahan ekonomi rumah tangga pelaku industri batubata rakyat melalui usaha budidaya jamur tiram. Jurnal Abdimas Mahakam, 3(2), 120–129. https://doi.org/10.24903/jam.v3i2.497

Nurhayati, N., Supriyadi, S., & Swastawati, F. (2018). *Karakteristik keripik jamur tiram (Pleurotus ostreatus) dengan variasi konsentrasi tepung maizena dan suhu penggorengan.* Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, 7(1), 1–12.

Purnomo, H., & Rahayu, S. S. (2018). *Formulasi nugget jamur tiram (Pleurotus ostreatus) dengan penambahan tepung tempe: Kajian sifat kimia, fisik, dan organoleptik.* Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 11(2), 65–75.

Puspitasari, E., & Nurhartadi, E. (2017). *Optimasi formulasi abon jamur tiram putih (Pleurotus ostreatus) dan tahu terhadap karakteristik sensori.* Jurnal Teknologi Pangan, 11(1), 1–8.

Rahayu, S., & Santoso, U. (2018). *The quality of shredded oyster mushroom (Pleurotus ostreatus) product: The effect of different drying methods and storage conditions.* International Food Research Journal, 25(5), 2145–2152.

Ramdhan, T. W., & Kholid, M. (2019). *Pengolahan limbah kulit rambutan menjadi produk minuman dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Rong Durin Kabupaten Bangkalan.* As-Sidanah: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1), 96–102.

Reis, F. S., Martins, A., Vasconcelos, M. H., Morales, P., & Ferreira, I. C. (2017). *Functional foods based on extracts or compounds derived from mushrooms.* Trends in Food Science & Technology, 66, 48–62. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.05.010

Sari, D. P., Lestari, S. D., & Afandi, M. (2021). *The effect of different types of flour and frying time on the physical and sensory characteristics of oyster mushroom (Pleurotus ostreatus) chips.* Food Research, 5(2), 456–463.

Saryanti, I. G. A. D. (2017). *Perancangan aplikasi notifikasi pembuatan baglog jamur tiram.* Techno.Com, 16(1), 1–10. https://doi.org/10.33633/tc.v16i1.1321

Widyastuti, N. (2019). *Pengolahan jamur tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai alternatif pemenuhan nutrisi. Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia,* 15(3), 210–216. https://doi.org/10.29122/jsti.v15i3.3391